FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2013



Formati

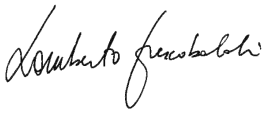
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2013

Brunello di Montalcino DOCG

CastelGiocondo est produit à partir d'une sélection très méticuleuse des plus beaux raisins sangiovese, issus d'un vignoble dont l'altitude est idéale, les sols bien drainés, et dont l'exposition sud-ouest confère toutes les qualités pour produire la plus belle expression de cet ancien cépage. C'est un vin élégant, bien équilibré et d'une structure magnifique.



Conditions climatiques

La campagne viticole 2013 a été marquée par des précipitations régulières et fréquentes tout au long du printemps et au début de l'été, ce qui a permis un développement optimal de la vigne.L'été a ensuite été chaud mais sans pic de chaleur, ce qui a favorisé un excellent début de maturation. Grâce à l'alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches pendant la phase de maturation, les raisins ont accumulé des quantités importantes de substances nobles, telles que les anthocyanes et les tanins, préservant ainsi les arômes délicats du cépage.

Notes techniques

Origine: Castel Giocondo, Montalcino
Variété de vin: Sangiovese
Degrè d'alcool: 14,50%
Temps de macération: 32 jours
La fermentation malolactique: Immédiatement après la fermentation alcoolique
Méthode d'élevage: Foudres en chêne de Slavonie et fûts de chêne français
Durée d'élevage: Le 1er janvier 2018 à partir de la vendange, après un séjour de 2 ans dans le bois et de 4 mois en bouteille

Dégustation

Le Brunello CastelGiocondo 2013 présente une robe rouge rubis intense.Au nez, il exprime des arômes francs de framboise et de fruits rouges rehaussés d'élégantes notes de violette.Enveloppant et harmonieux en bouche, il se développe sur une élégante trame tannique et possède une belle allonge sapide et minérale.

Suggestions de dégustation: Ragoût de bœuf, viandes braisées et les fromages âgés.

Prix et reconnaissance

Wine Enthusiast: 96 Points
Wine Spectator: 93 Points
Mundus Vini: Gold Medal
Decanter: 91 Points
JamesSuckling.Com: 95 Points